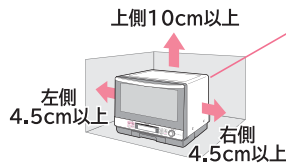
日立過熱水蒸気オーブンレンジ　型式 MRO-BK1000

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
→ P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

初めてお使いになるときの準備

1 右図に従って設置し、アースを取り付ける

安全上のご注意 →P.12~17 をお読みになり正しく設置してください。

本体の背面は、壁や家具などにぴったりつけても大丈夫です。

周囲の保護のために

周囲が熱に弱い壁材や家具でない場所に据え付けてください。背面の壁がガラスの場合、温度差で割れるおそれがあるので、20cm以上あけてください。左図の距離をあけても、排気で汚れたり結露することがあります。距離をさらにあけるか、壁面側にアルミホイルを貼ると汚れや結露を軽減できます。

2 トリプル重量センサー（GPS）の「0点調節」をする

① 電源プラグをコンセントに差し込み、一度ドアを開ける
電源が入り、表示部に現在時刻が表示されます。

② 加熱室底面にテーブルプレートをセットする（「テマエ」刻印を手前に）

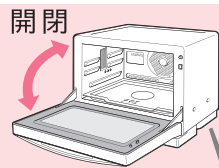
③ ドアを閉めて とりけし を3秒以上押し続ける
「ピッ」とブザーが鳴り、数秒後、現在時刻が表示され「0点調節」が終了します。→ P.6

3 空焼き（脱臭）をする

① テーブルプレートを外す

② 空焼き（脱臭）をする（ 42脱臭 を選択する）→ P.7

オートメニューの使いかた（ハンバーグ（標準）の例）→ P.42、108

1 ドアを開けて、食品をのせたグリル皿をテーブルプレートにのせ、ドアを閉める

ドアを開けると電源が入ります

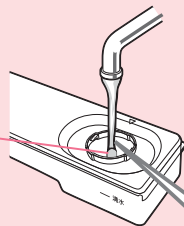
電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源が入りません。
電力を節約するため、ドアを閉めて約10分間操作が無いと自動的に電源を切り、表示部の現在時刻も消え、ボタンを押しても受けつけません。ドアを開閉すると電源が入り、表示部に現在時刻が表示され、ボタンを受けつけます。

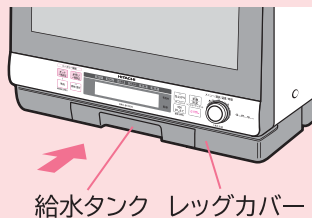
2 水道水を給水する

1 給水タンクを本体から引き出す

2 給水口ふたを開いて給水する
給水口内の棒（満水ゲージ）先端までで満水です。
（水平にして確認する）

3 給水口ふたを閉める

4 給水タンクを本体にセットする
周囲のレッグカバーと同じ位置まで押し込みます。

重量センサーの「0点調節」のお願い

日常ご使用の際も、1ヶ月に1回程度重量センサーの「0点調節」を行ってください。 → P.6
調理を上手に仕上げるためです。

お願い

使用する水は塩素消毒された水道水をご使用ください。
なお硬度の高い水を使用した場合は、カルキ（白い粉）が噴出したり、長期間使用するとスチーム噴出口が詰まることがあります。
噴出口が白く付着が目立つようであれば、国内産のミネラルウォーターをおすすめします。また下記の水を使うときは、カビや雑菌が発生しやすくなるため、毎回給水タンクを洗ってください。
・浄水器の水　　・アルカリイオン水
・ミネラルウォーター　　・井戸水など

3

を回し 31 ハンバーグ を選択する

4 あたため スタート を押してスタートする
終了音が鳴ったら 食品を取り出す

加熱室奥面の穴の中が、明るくなったり、暗くなったりします。加熱室の温度を一定にするため、熱風ヒーターの通電を断続するためです。予約中にヒーターが動くこともあります。

5 使用後はお手入れ、水抜きをする

調理終了後は給水タンクの残水を捨て、パイプの水抜きを行ってください。→ 本書P3「パイプの水抜き」
加熱室の温度が冷えてから、加熱室内に付着した水滴をふき取ってください。

手動調理の使いかた → P.45~57

ベーカリー機能の使いかた

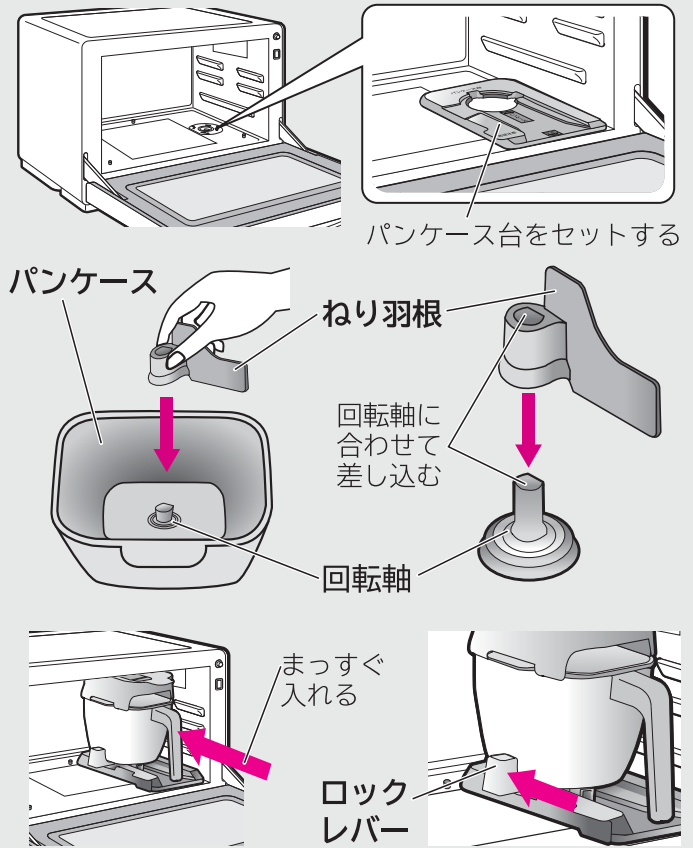
パンケースを加熱室にセットするまで ➔ P.72

1 テーブルプレートを取り出してパンケース台を加熱室底面にセットする

2 パンケースにねり羽根を取り付ける
■パン・ピザを作るとき
→**パン用羽根** を使用してください
■もちやうどん・パスタの生地を作るとき
→**もち・うどん用羽根** を使用してください

3 パンケースに小麦粉や水などを入れる
投入器にドライイーストやお好みの具材を入れ、パンケースにセットする

4 ロックレバーを止まるまで手前に引き、投入器をのせたパンケースをパンケース台にのせて、ガイドの上をパンケースセット位置の上までスライドさせてセットする

5 ロックレバーを奥に押してパンケースをロックしてドアを閉める

オートベーカリーメニューの操作 ➔ P.73

■ねり、ねかし、1次発酵、2次発酵、焼き をすべて自動で色々な食パンを作ります。
■食パン以外のパンを作りたい場合は、「手作りベーカリーメニュー」で作ります。

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 パンケース台をセットし、パンケースと投入器に食材を入れてパンケース台にセットする

パンケースをセットするときは確実にロックしてください

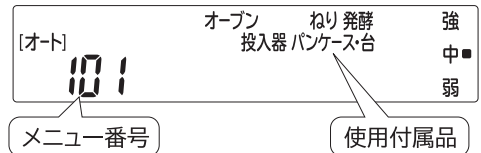
1 を押す
最初は 101食パン が選択されています

例：101 食パン を作る場合

2 他のオートベーカリーメニューを選択する場合は
メニュー/選択/温度/時間
を回して希望のメニュー番号を選択する

3 メニュー/選択/温度/時間
 を押してスタートする

終了音が鳴ったらパンケースを取り出す

パンケースからパンを取り出す手順は
「ベーカリー機能の手順」を参照 ➔P.154

⚠ 注意

熱くなった加熱室内からパンケースを取り出すときは、付属品のミトンや厚めの乾いたふきんを使用する
パンケースや加熱室壁面は熱くなっており、直接触れるとやけどのおそれがあります

知っておいていただきたいこと

下記の内容に十分ご注意いただき、ご使用ください。

パイプの水抜き ➔ P.95

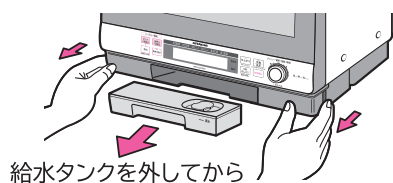
テーブルプレートをセットして、ドアを閉める

1. 現在時刻が表示されていることを確認し、給水タンクを本体から引き抜く
2.

を回し、41 清掃 を選択する
3.

を押してスタートする
終了音が鳴ったら水抜き完了
冷めてから加熱室内の水滴をふき取ってください。

レッグカバーのお手入れ ➔ P.94

■レッグカバーはスチーム調理など、湯気が結露したときの露受けです。こまめにお手入れしてください。
給水タンクを外してから、左右前方のくぼみに指をかけて、上方にかるく持ち上げながら手前に引いて外します。

■セットするときは、確実に奥まで押し込んでください。
確実にセットしないと、水もれやスチーム不足の原因となります。

肉や魚の解凍はトレーのままで

■包装を外し、トレーのままテーブルプレート中央にのせてください。
■半解凍（七～八分解凍）状態に仕上げます。
解凍後3～5分放置して、自然解凍します。
■分量の目安は100～1000g
■グリル調理・オーブン調理の後は加熱室が熱くなっているのでドアを開けて冷ましてから使ってください。➔P.38、39

レンジ加熱で黒皿やパンケースなどを使わない

■付属の黒皿・パンケース・投入器や金属の調理道具（アルミホイル・金ぐしなど）を使わないでください。➔ P.21
付属のグリル皿はクッキングガイドに記載の使いかたに限り使えます。
➔ P.27～29

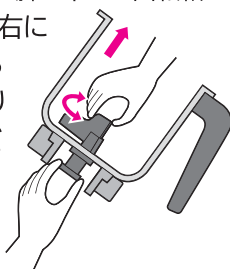
食品の分量にあった器の大きさ

■容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。
■適合する容器が無いときは、「手動調理（レンジ加熱）」で様子を見ながら加熱してください。
➔ P.45～47

レンジ・オーブンメニューでホームベーカリー用付属品を使わない

■パンケース・投入器・パンケース台はオートベーカリーメニュー・手作りベーカリーメニューでのみ使います。➔ P.16、28、29
レンジ・オーブンメニューのオートメニューや手動調理で使わないでください。

パンケースの回転軸からねり羽根を取り外しにくいときは

■パンケースの脚の下から回転軸を固定し、左右に回してから引いて取り外してください。
➔ P.88

パンケースや投入器のお手入れをするときは水に浸さない

■特にパンケースの脚部を水に沈めないように注意してください。➔ P.96
機構部に水が入り、故障の原因となります。

手作りベーカリーメニューの操作 ➔P.78、79

■手作りベーカリーメニューは[ねり]～[1次発酵]、[2次発酵]、[予熱]～[焼き]の3ステップに分かれ、成形は自分で行います。
■食パンなどをオートで作りたい場合はオートベーカリーメニューを使用してください。

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

ステップ1

準備 パンケース台をセットし、パンケースと投入器に食材を入れてパンケース台にセットする

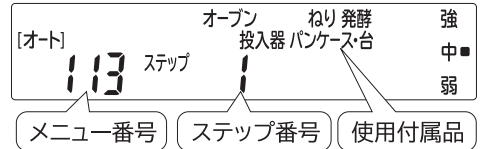
パンケースをセットするときは確実にロックしてください

1 を押す
最初は[113バターロール]が選択されています

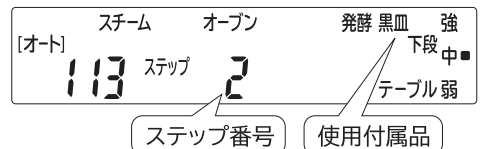
例：[113 バターロール]の場合

2 他の手作りベーカリーメニューを選択する場合は
 を回して希望のメニュー番号の「ステップ1」を選択する

3 を押してスタートする

ステップ1終了

終了音が鳴ったらパンケースを取り出す
発酵具合を確認してください
パンケース台を取り出し、テーブルプレートをセットする
[1次発酵]が終了した生地を成形し、黒皿に並べて皿受棚の**下段**にセットする
給水タンクに満水ラインまで水を入れる

発酵具合の目安
■フィンガーテストを行ってください
生地をパンケースに入れたまま、指に小麦粉をつけ、生地の中央を指してみてください。指の穴がそのまま残れば発酵は十分です。
詳しくはバターロールの作りかたを参照 ➔P.168

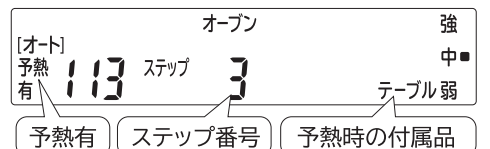
ステップ1が終了して、ドアを開けるとステップ2に移行されます。[とりけし]を押さずにそのまま続けてください。
成形している間に他の調理をしたい場合は[とりけし]を押してから行い、調理終了後、元のメニューのステップ2を選択してください。

ステップ2

4 を押してスタートする

ステップ2終了

終了音が鳴ったら黒皿を取り出す
発酵具合を確認してください
[2次発酵]が終了した生地を黒皿ごと取り出してドアを閉める

ステップ2が終了して、ドアを開けるとステップ3に移行されます。[とりけし]を押さずにそのまま続けてください。

ステップ3

5 メニュー/選択/温度/時間 あたため スタート を押して予熱をスタートする

6 予熱終了音が鳴ったらドアを開けて生地をのせた黒皿を皿受棚の**中段**にセットする

7 を押してスタートする

調理終了

終了音が鳴ったらパンを取り出す

給水タンク使用後は ➔P.95
■給水タンクを空にしてください。
■パイプの水抜きを行ってください。
■本体が冷めてから加熱室やドアの水滴をふき取ってください。

うまく仕上がらないとき

温度・湿度や気圧、材料、予約時間などの条件で、ふくらみや形、仕上がり具合が変わります。

ふくらみが足りない

ふくらみ不足の目安

101 食　パ　ン	：11cm未満
102 ソフト食パン	：11cm未満
103 バターリッチパン	：11cm未満
104 山形フランスパン	：10cm未満
105 デニッシュ風パン	：11cm未満
106 ご は ん パ ン	：11cm未満
107 ラ イ 麦 パ ン	：8cm未満
108 全 粒 粉 パ ン	：10cm未満
109 米粉パン(小麦入り)	：10cm未満
110 米粉パン(小麦なし)	：9cm未満
111 天然酵母食パン	：10cm未満
112 早焼きソーダブレッド	：6cm未満

■レーズンなどの具材を入れ過ぎていませんか。具材が多過ぎるとふくらみが悪くなります。本書記載の分量に従って調理してください。

■室温が高過ぎませんか。室温が高過ぎると仕上がり具合が悪くなります。粉などの材料を冷蔵室で冷やして使ってください。

■小麦粉について以下を確認してください。
- ●はかりで重さを計りましたか。付属の計量カップでは正確に計ることができません。はかりで計ってください。
- ●たんぱく質（グルテン）量12～15%以外の小麦粉を使っていませんか。たんぱく質量が少ないと仕上がり具合に差が出ます。たんぱく質量12～15%の強力粉を使ってください。

■水について以下を確認してください。
- ●室温25℃以上の場合、約5℃の冷水を使っていますか。水温が高いと発酵し過ぎて、ふくらみが悪くなります。約5℃の冷水を使ってください。

■ドライイーストについて以下を確認してください（天然酵母パン以外）。
- ●予備発酵が必要なドライイーストを使っていませんか。予備発酵が不要なドライイーストを使ってください。
- ●イースト投入口に入れていますか。イースト投入口に入れないと適したタイミングで投入されないためふくらみが悪くなります。イースト投入口に入れてください。
- ●冷蔵室で保存した物を使っていますか。保存中に温度が上がってしまった物は使えません。

■天然酵母について以下を確認してください。
- ●生種はかき混ぜながら計りましたか。分離しやすいためかき混ぜないと濃度に差が出ます。かき混ぜてから計ってください。
- ●生種はパンケースに直接入れていますか。直接入れないと混ざりません。パンケースに直接入れてください。

全くふくらまない（全体が白く、だんご状）

■ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか。発酵できなくなりふくらみません。正しく入れてください。

■保存状態が悪いか賞味期限等が切れているドライイースト、生種を使っていませんか。発酵できない場合があります。新しい物を使ってください。

■パン用羽根をつけ忘れていませんか。パン用羽根をつけて運転してください。

外皮がかたい

■人肌に冷ましてからポリ袋に入れると、柔らかくなります。

ごはんパンに粒残りがある

■ごはんがかたまっていませんか。料理集に記載の分量の水をごはんにかけて、しっかりとほぐしてからパンケースに入れてください。

クロワッサンがうまくできない

■包み込むバターが溶けていませんか。バターが溶けているとうまく層になりません。生地をよく冷やしてからバターを包み込んでください。
- ●特に室温が高い場合は生地を長めに冷やしてください。

メロンパンのクッキー生地が割れる

■クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしていませんか。クッキー生地はパン生地上にのせてかるく押さえて密着させてください。

■格子模様を深く入れていませんか。深いと割れることがあるので深くしないでください。

⚠ 突然の沸とうに注意 ➔ P.15

●飲み物（水、牛乳、お酒、コーヒー、豆乳など）や、カレーやシチューなどとろみのある物、油脂分の多い生クリーム、バターなどは、加熱中や加熱後に突然沸とうして飛び散り、やけどのおそれがあるので注意する。

●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意する。

●飲み物や汁物は加熱前と加熱後によくかき混ぜる。

⚠ やけどに注意

●調理中や調理後およびお手入れの脱臭と清掃の後は、本体（ドア、キャビネット、加熱室とその周辺）に触れない。

こんなときは

こんなときは故障ではありません、次のことをもう一度確認してください。

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書をもう一度お調べください。 ➔ P.99~103

現　象	原　因
電源が入らない ときどき電源が入らない	●ドアを開閉し、表示部に現在時刻が表示されボタンやダイヤルを受けつけるか確認してください。 （待機時消費電力オフ機能が働くと表示部の表示が消え、ボタンを受けつけません）
オートベーカリーメニューの調理中・オーブン予熱中に庫内灯が消灯している	●節電のため庫内灯を消灯しています。加熱室内の様子を見たいときは［あたためスタート］を押すと庫内灯が点灯します。消灯したいときは、もう一度［あたためスタート］を押してください。
冷凍したごはんなどがうまくあたたまらない	●［2冷凍ごはん］で耐熱性プラスチックの容器またはラップに包んで加熱してください。 ●［3解凍あたため］で加熱するときは必ず容器（平皿）にのせて加熱してください。 容器（平皿）を使わないでラップに包んだままの状態で加熱すると、あたたまりません。 容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。
レンジのとき 火花（スパーク）がでる	●黒皿（ホーロー製）やグリル皿・パンケース・投入器を入れ、［レンジ］で加熱していませんか。 ●テーブルプレートやねりモーターのギア部などに食品くずがついていませんか。
スチームが見えない	●オーブン運転時は高温になっているためスチームが見えない場合があります。 また、オートメニューは、メニューによってスチーム量が異なります。スチーム発生時は「スチーム」「過熱水蒸気」が点灯します。
加熱中、表示部やドアがくもったり、水滴が落ちる	●メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示部やドアの内側がくもることがあります。 ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんでふき取ってください。
加熱室内に白い粉が付着する	●白い付着物の成分は水道水に含まれるミネラル分（カルシウム、マグネシウム）が蒸発して残った物です。ミネラル分は有害ではありません。かたく絞ったぬれぶきんでふき取ります。
調理が終了してもファンの風切り音がする	●繰り返して調理した後（合計調理時間8分以上の場合）や、［とりけし］を押したとき、電気部品を冷却するためファンが3分間回転する場合がありますが故障ではありません。冷却が終了するとファンは自動的に停止します。
設定した温度が途中で変わることがある	●［オーブン］のとき、250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切りかわります。
250℃に設定できないことがある	●加熱室が熱い場合、最大設定温度は230℃になります。
ドアから蒸気がもれる	●少量の蒸気が出ることがありますが異常ではありません。